



HAL
open science

Manger par le menu. Fonctions et formes des listes de mets aux XIV^e et XV^e siècles

Bruno Laurioux

► **To cite this version:**

Bruno Laurioux. Manger par le menu. Fonctions et formes des listes de mets aux XIV^e et XV^e siècles . Programme ANR POLIMA (DYPAC-LAMOP), Atelier WS 3, Listes d'objets (Rome, 7-9 juin 2016), DYPAC-LAMOP, Jun 2016, Rome, Italie. hal-01679408

HAL Id: hal-01679408

<https://hal.science/hal-01679408>

Submitted on 9 Jan 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Programme ANR POLIMA (DYPAC-LAMOP),
Atelier WS 3, *Listes d'objets* (Rome, 7-9 juin 2016)
Bruno Laurioux
Université François-Rabelais de Tours
CESR – UMR 7323
Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation

Manger par le menu.
Fonctions et formes des listes de mets aux XIV^e et XV^e siècles

La cuisine est par excellence un art de l'éphémère. Si ses réalisations – ses « objets » – peuvent être pérennisées par l'image, ce sont les menus qui, avec d'autres listes comme les répertoires de produits réputés¹ et dans une certaine mesure les recettes, aident à fixer leur nom dans les usages du temps et pour la postérité.

Or, la vulgate de l'histoire de l'alimentation tient le menu pour « une invention du XIX^e siècle », qu'il faudrait mettre en rapport avec la supposée « naissance de la gastronomie », ou encore avec le remplacement du service dit « à la française » par le service dit « à la russe »². Si la pétition de principe sur le XIX^e siècle à l'appui de cette assertion mériterait une discussion approfondie, l'assertion elle-même n'est sans doute pas inexacte pour ce qui concerne au moins les cartes de restaurants³. Ces établissements, on le sait, se sont multipliés à Paris à la jointure des XVIII^e et XIX^e siècles et l'ample choix de mets

¹ Bruno Laurioux, « Au début était la liste : réputations, classements et écritures dans l'imaginaire gastronomique (I^{er}-XVI^e siècle) », communication au colloque international « Imaginaires de la gastronomie. Productions, diffusions, valeurs, enjeux », Montréal 2014, actes à paraître.

² Cf. Maurizio Campiverdi, « Le menu, une invention du XIX^e siècle », dans Caroline Poulain (dir.), *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Paris, Agnès Viénot, 2011, p. 15-33 ; Patrick Rambourg, *Le menu du Moyen Âge au XX^e siècle : témoin de l'histoire et de la gastronomie*, publié sur <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade> janvier 2012.

³ En conséquence de quoi l'historiographie s'est plutôt concentrée sur les menus-cartes qui sont par ailleurs aisément accessible dans des collections privées ou publiques mais apparaissent bien tardivement : cf. Philippe Mordacq, *Le Menu. Une histoire illustrée de 1751 à nos jours*, Paris, Robert Laffont, 1989 ; Campiverdi, « Le menu, une invention du XIX^e siècle », art. cité, p. 33, réfute, avec des erreurs étonnantes, tout témoignage antérieur au XIX^e siècle.

qu'ils proposaient nécessitait l'établissement d'une liste ordonnée par catégories, par services, et mentionnant le prix desdits mets⁴.

1. Le menu : une histoire de mots

Tout menu est-il une liste de choix offerts au mangeur ? La définition plus générale du *Trésor de la Langue Française* (« Liste détaillée des divers mets entrant dans la composition d'un repas ») est incontestablement pertinente dans la longue durée, même si les traces concrètes de tels menus pour les périodes anciennes restent fugaces, indirectes, ambiguës. La plus ancienne pièce de la riche collection de menus de la Bibliothèque municipale de Dijon est ainsi une liste des mets soumis à l'appréciation d'un jury dégustateur organisé par le célèbre gastronome Grimod de la Reynière le 13 mars 1810, c'est-à-dire au moment où s'imposaient par ailleurs les cartes de restaurants. Ce document, qui porte le titre de « menu » et qui encadre la dégustation à venir, ne devait pas être le premier du genre puisqu'on en était déjà à la 360^e séance dudit jury dégustateur⁵.

De fait, on possède encore, du milieu du XVIII^e siècle une rare série de plus de 400 menus illustrés établis pour les repas que Louis XV prenait en petit comité lorsqu'il se trouvait au château de Choisy ; ils ont été somptueusement reliés à ses armes sous le titre de « Voyages du Roy au château de Choisy, avec les logements de la cour et les menus de la table de Sa Majesté ». Affectant la forme d'abord d'une liste puis d'un disque, ils se présentaient à l'origine comme des feuilles indépendantes que l'on montrait aux convives, en utilisant même un ingénieux système de cache pour faire successivement apparaître le contenu des différents services⁶.

L'auteur de ces productions singulières s'y nomme : il s'agit de François-Pierre Brain de Sainte-Marie (1692-1770), commis du Garde-Meuble de la couronne. Or, le substantif « menu » appartenait

⁴ Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge (Mass.) et London, Harvard University Press, 2000.

⁵ Bibliothèque municipale de Dijon, collection Maurice-André Piat, M IV 333, reproduit dans Poulain (dir.), *Potage tortue*, *op. cit.*, p. 230-231.

⁶ Bonne mise au point : Claire Josserand, « Les menus de Louis XV au château de Choisy », dans Poulain (dir.), *Potage tortue*, *op. cit.*, p. 35-37.

plutôt à la terminologie administrative. Le premier dictionnaire français à attester son contenu culinaire est, à ma connaissance, la seconde édition du *Dictionnaire de l'Académie française*, parue en 1718. La définition qui y est proposée (« On appelle le menu d'un festin, le mémoire que l'on fait de ce qui doit y entrer ») [Exemple] *Il y aura demain 20 personnes à table, il faut dresser le menu* ») sera reprise non seulement dans les éditions ultérieures du *Dictionnaire de l'Académie française* mais aussi, à la veille de la Révolution, dans le *Dictionnaire critique de la langue française* (1787-1788) de Jean-François Féraud (avec une extension du seul festin à tout repas) et le *Manuel-lexique ou Dictionnaire portatif des mots françois dont la signification n'est pas familière à tout le monde* de Duboile (1788), qui précise que le mémoire en question concerne des mets « et l'ordre dans lequel ils doivent être servis ». La définition, les exemples à l'appui (*Les contes moraux* que Marmontel écrit à la fin des années 1750) se perpétueront jusqu'à Littré.

La littérature des professionnels de bouche sous l'Ancien Régime atteste parfaitement ce sens technique de « menu » comme liste de mets. C'est le cas de Vincent La Chapelle qui, dans son *Cuisinier moderne* publié en français en 1736, écrit :

« il faut qu'un Maître d'Hôtel sache bien dresser un menu, et régler les services de toutes les différentes tables [...] ; aussi doit-il connaître la délicatesse de toutes sortes d'entrées, de potages, rôtis, et entremets, sans cela il lui est impossible de dresser un menu dans la perfection requise : et pour cet effet, il faut avoir été bon officier de cuisine ou d'office, sans quoi il ne pourra jamais dresser un menu, à moins d'avoir recours à ces mêmes officiers de cuisine ou d'office⁷. »

⁷ *Le Cuisinier moderne qui apprend à donner toutes sortes de repas... par le sieur Vincent la Chapelle*, La Haye, Antoine de Groot, 1736, t. I, p. 5. De manière significative, la version anglaise, antérieure à la française, donne : « a Steward of the Houshold must be able to form the Plan of an Entertainment, to draw up a Bill of Fare, and to order the Courses for every different Table [...]. He should know what is most lik'd of all sorts of *Entrées*, Soops, Roast Dishes, and Entremets, otherwise it will be impossible for him to make a Bill of Fare as it ought to be. » (*The Modern Cook by Mr. Vincent La Chapelle...*, vol. I, London, Nicolas Prevost, 1733, p. v).

L'acception initiale de *menu* dans le champ culinaire, celle d'une liste prévisionnelle de mets à servir, prend tout son sens dans le cadre des maisons princières et royales de l'Époque moderne, en regard de certaines pratiques financières, tant budgétaires que comptables⁸. C'est ainsi que l'on trouve dans l'administration royale française, dès le XVI^e siècle, des états de paiement ou de dépenses « par le menu » (c'est-à-dire détaillés)⁹. À partir du XVII^e siècle, semble-t-il, l'appellation *Menu général* caractérise un récapitulatif des dépenses pour la Chambre aux deniers¹⁰, l'ensemble de la Maison du roi¹¹ ou l'un des offices de bouche, comme la paneterie¹².

Mais, en l'occurrence, la chose a sans doute précédé le mot. Au XVI^e siècle on paraît en effet avoir utilisé le terme « écriteau » pour désigner la liste des mets d'un repas, vraisemblablement écrite en gros caractères¹³. Le *Petit Traicté auquel verrez la maniere de faire cuisine et comment on doit abiller toutes sortes de viandes*, recueil culinaire publié entre 1536 et 1538 et conservé aujourd'hui dans un unique exemplaire en mains privées, fait ainsi précéder l'un de ses

Dans les dictionnaires bilingues anglais-français modernes, *Bill of fare* est de fait traduit par « carte du jour », « menu ».

⁸ On doit cependant mentionner une autre piste que suggère cette définition du terme « menu » par le lexicographe anglais Cotgrave en 1611 : « Le menu. *The prettie dishes, or fine meates at Table* » (Randolf Cotgrave, *Dictionnary of French and English Tongues* : <http://www.classiques-garnier.com>, consulté le 22.09.2017). Le menu aurait-il été d'abord une liste de mets particulièrement fins ?

⁹ Par exemple dans le manuscrit BnF, ms. fr. 4553, fol. 102 : « Estat par le menu de la despence des vivres, durant les mois d'octobre, novembre et decembre, aud. an 1567 ».

¹⁰ BnF, Cinq cents de Colbert, ms. 93, fol. 253r^o : « Menu général de la despence de la Chambre aux deniers de la Royne, » 1615.

¹¹ BnF, Mélanges de Colbert, ms. 327 : « Estat et Menu general de la despence ordinaire de la Maison du Roy, pour l'année 1676 ».

¹² BnF, ms. fr. 3081, fol. 33 : « Menu de paneterie durant le camp de Champagne », 1744.

¹³ Cf. la définition du terme que donne en 1611 Randolf Cotgrave dans son précieux *Dictionnary of French and English Tongues*, s.v. *Escripteau* : « A note, or bill of ones hand; an inscription, title; short memorandum, libell, certificate; a declaration, or description of a thing, in writing » (<http://www.classiques-garnier.com>, consulté le 22.09.2017). Cf. aussi la définition de Richelet en 1680, s.v. *Écritéau* : « Morceau de papier de raisonnable grandeur et largeur où l'on écrit quelque chose, en grosses lettres. [Un écriteau de maison, ou de chambre à louer.] » (*ibid.*).

menus par l'indication suivante, qui sera reprise par les divers avatars de cette collection : « Memoire quand tu voudras faire ung banquet regarde en ce chapitre : tu trouveras des memoires pour faire ton escripteau »¹⁴. L'hypothèse ici défendue est que la pratique de l'administration curiale consistant à établir des menus prévisionnels, parfois fondés eux-mêmes sur des repas déjà réalisés, existait dès la fin du Moyen Âge.

Pour ce faire, j'examinerai successivement un cas – celui des repas offerts par le roi de France Charles V à l'occasion du séjour parisien de son oncle, l'empereur Charles IV, en janvier 1378 – puis un dossier encore largement ouvert (celui des banquets de couronnement des rois d'Angleterre), enfin un problème : l'articulation entre menus des plats et liste des vins, telle qu'elle se pose dans l'Italie de la fin du XV^e siècle.

Mais auparavant il paraît utile de brièvement rappeler les contours et la variété typologique du corpus de menus dont on dispose pour les deux derniers siècles du Moyen Âge.

2. Typologie des menus des XIV^e et XV^e siècles

Dans une étude déjà ancienne et limitée aux livres de cuisine, j'avais repéré une grosse centaine de menus, répartis entre 15 réceptaires manuscrits ou imprimés de 1300 à 1500¹⁵. Pour la seule Angleterre, Gilly Lehmann a ajouté 9 items du XV^e siècle et 12 du tout début du XVI^e siècle, tirés de chroniques et de documents administratifs¹⁶. Dans ces deux derniers champs, qui parfois se

¹⁴ Philip Hyman et Mary Hyman, « Les livres de cuisine et le commerce des recettes en France aux XV^e et XVI^e siècles », dans Carole Lambert (dir.), *Du manuscrit à la table. Essais sur la cuisine au Moyen Âge et Répertoire des manuscrits médiévaux contenant des recettes culinaires*, Montréal-Paris, Presses de l'Université de Montréal – Champion-Slatkine, 1992, p. 59-68.

¹⁵ Bruno Laurioux, « Les menus de banquets dans les livres de cuisine de la fin du Moyen Âge », dans Martin Aurell, Olivier Dumoulin et Françoise Thélamon (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*, Rouen, Publications de l'université de Rouen, 1992, p. 273-282.

¹⁶ Gilly Lehmann, « The Late-Medieval Menu in England – a Reappraisal », *Food & History*, 1, 2003, p. 49-83.

recouvrent, la moisson de menus promet d'être encore plus riche, pour peu qu'on entame une enquête de grande ampleur qui dépasse les forces d'un seul chercheur. D'autant que si l'on a découvert bien plus de menus du XV^e que du XIV^e siècle, il faut s'attendre à en trouver encore bien davantage au XVI^e siècle.

Les menus déjà repérés ne se distinguent pas seulement entre eux par leurs contextes de publication mais aussi par leurs fonctions. Grosso modo, on peut identifier aux XIV^e et XV^e siècles deux types de menus, correspondant à des usages et peut-être à des modes d'élaboration différenciés.

Le premier est ce que j'avais naguère appelé le « menu-type », c'est-à-dire un menu adapté à des circonstances identifiées mais générales. Le *Mesnagier de Paris*, dont on ne connaît que des manuscrits du XV^e siècle produits en terre bourguignonne¹⁷ mais dont l'élaboration est ancrée dans le Paris de la fin du XIV^e siècle¹⁸, comprend 23 de ces menus qui se succèdent en bloc dans le 4^e article de la 2^e distinction¹⁹. Cette distinction « est neccessaire pour le prouffit du mesnage acroistre, acquerir amis, et sauver le sien, pour secourir soy et aidier contre les males fortunes de la vieillesse advenir ». La réalisation de ces objectifs – fixés à la jeune femme susceptible de devenir la veuve de l'auteur – passe par la connaissance du jardinage (article 2), celle des techniques vinicoles et des procédés vétérinaires (article 3), enfin celle des recettes de cuisine (article 5). L'objectif dévolu au 4^e article par l'introduction du traité « est que

¹⁷ Bruno Laurioux, *Le Règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997, p. 118-122. Aux manuscrits mentionnés dans cet ouvrage, il faut ajouter le ms. 95 de la Bibliothèque Nationale du Luxembourg. Description : François Bonnardot, « Les archives de l'Etat de Luxembourg (Comté, Duché, Grand-Duché) », dans *Publications de la Section Historique de l'Institut Royal Grand-Ducal de Luxembourg*, vol. XLI, Luxembourg, 1890, p. 334-335 ; N. van Werveke, *Catalogue descriptif des manuscrits de la Bibliothèque de Luxembourg*, Luxembourg, 1894, p. 206-207. Mention : *The Good Wife's Guide. Le ménagier de Paris: A Medieval Household Book*, trad. angl. et introd. Gina L. Greco, Christine M. Rose, Ithaca-London, Cornell University Press, 2009, p. 2-3. Ce manuscrit a appartenu à un Lalaing, famille bien connue de la cour bourguignonne.

¹⁸ Laurioux, *Le Règne de Taillevent*, op. cit., p. 133-134.

¹⁹ *Le Mesnagier de Paris*, éd. Georgina E. Brereton et Janet M. Ferrier, Paris, Livre de Poche (Lettres gothiques), 1994, p. 538-589.

vous, comme souverain maistre de vostre hostel, sachiez ordonner disner, souper, mès et assietes, cognoistre le fait du bouschier, du poulaillier, et savoir congnoistre les espices ». Cela implique la maîtrise d'un vocabulaire technique comme la connaissance de la localisation des commerces de bouche parisiens.

C'est dans ce cadre que prend place la série de menus de « disners et souppers de grans seigneurs et autres », tant pour les jours de poisson que pour les jours de viande, menus que la destinataire de l'ouvrage est invitée à adapter à la saison et aux mets disponibles à l'endroit où elle se trouvera. De fait, d'autres livres de cuisine de l'époque, surtout en Angleterre, prévoient des menus mensuels, ou pour certaines fêtes de l'année ou encore pour des tables socialement déterminées.

Mais ces livres comportent aussi les menus de repas festifs (couronnement et intronisation, mariages, etc.) qui se sont réellement déroulés et du reste sont clairement identifiés et précisément datés dans les réceptaires qui en transmettent le récit : ce que j'avais appelé des « menus-exemples » car leur souvenir peut aider à concevoir d'autres repas. L'auteur du *Mesnagier de Paris* ne procède pas autrement en proposant trois menus, qui ont pour cadre la « haute société parisienne » de la fin du XIV^e siècle (Parlement avec le repas offert par l'abbé de Lagny, Châtelet avec les noces de Jean du Chesne, administration des finances avec celles de Jean de Hautecourt).

Ces menus forment un tout qui est identifié comme tel dans le manuscrit du *Mesnagier* conservé à Bruxelles. Le terme qu'utilise ce dernier est celui, juridique, d'*incident*, autrement dit de digression, procédé familier d'exposition du ou des auteur/s du *Mesnagier*²⁰. De fait, la suite ne se limite pas à l'énumération des plats servis mais vise à décrire toute la préparation (*appareil*) des banquets. D'abord l'équipement de table (« couverts », décoration) et de cuisine (récipients), les serviteurs, les préséances, bref le cadre du repas.

Vient alors le menu proprement dit sous l'incipit « Les assiettes et metz s'ensuivent ». L'assiette c'est étymologiquement la manière dont les convives s'assoient à table, autrement dit leur « disposition autour de la table » : de là, les sens dérivés, « action de

²⁰ *Le Mesnagier de Paris, op. cit.*, p. 568, n. aux l. 503-505.

mettre les plats sur la table » et « service d'un repas »²¹. Le mets c'est ce qui est mis sur la table, que nous appellerions aujourd'hui le plat : Firmin Le Ver, lexicographe et chartreux picard du premier XV^e siècle, traduit *ferculum* par « mes, viande ou vaissiel a porter viande », avec pour synonymes latins *cibus*, *dapes*, *esca vel discus mensa edentium sive vasculum missorium in quo portantur epule et mittuntur* et pour équivalent *administrationes epularum*.

En réalité, la liste qui suit dans le *Mesnagier* l'incipit mentionné plus haut relève autant du compte que du menu : on n'y énumère pas seulement les plats qui sont servis au dîner (c'est-à-dire en milieu de journée), on en quantifie aussi les ingrédients, tout au moins les plus coûteux d'entre eux (comme les épices ou les poissons frais). Ce genre de précision figurait sur les comptes journaliers d'approvisionnement – les écrous. Inutile de préciser que ceux de la maison de l'abbé de Lagny ont totalement disparu.

Encore plus détaillé est le menu suivant, « L'ordonnance des nopces que fera maistre Helye en may a un mardy ». L'ordonnance c'est bien entendu la mise en ordre. L'assiette est ici ce qu'on a déjà installé sur la table lorsqu'arrivent les invités. L'usage du futur interroge, d'autant que dans la suite du menu il fait place au présent voire au passé. Plutôt qu'un budget prévisionnel, nous aurions donc affaire à un relevé de ce qui fut servi et aussi dépensé, si l'on en croit le décompte par service et fournisseur qui prend le relais du menu proprement dit sous la rubrique « *Or couvient la quantité des choses dessusdictes et leurs appartenances, et le pris d'icelles et qui les payera [pourverra B] et marchandra* ». Un simple coup d'œil sur la commande adressée au boulanger trahit le professionnel : le boulanger devra fabriquer non seulement une quantité de tranchoirs à prix déterminé mais il devra respecter des normes précises de couleur, de consistance (liée à la date de cuisson) et de calibrage – dans le cadre probable d'un marché préalable.

Après ces deux rubriques (« *primo* le service en general, et secondement ou les matières seront trouvees »), la troisième a pour

²¹ Algirdas Julien Greimas, *Dictionnaire de l'ancien français*, 2^e éd., Paris, Larousse, 1992, p. 43.

objectif de recenser les « ressources humaines » (et bien évidemment les coûts qu'elle génère) : un valet pour les approvisionnements, un cuisinier (4,5 francs de salaire) et ses valets (1 franc), deux portechappes chargés de la découpe, de la mise en place et du nettoyage de la table, puis de l'évacuation des restes, un ou deux porteurs d'eau, des huissiers, enfin deux écuyers de cuisine et leurs aides pour la gestion du linge de table et de la batterie de cuisine. Sans compter la location des lieux, le somptueux hôtel de Beauvais, et des tables et tréteaux, les employés de l'échansonnerie, les maîtres d'hôtel qui veillent au plan de table, en faisant « lever et ordener l'assiette des personnes », que des « asseyeurs » placent, servent et desservent.

Pour offrir des informations d'une telle précision, l'auteur du *Mesnagier de Paris* devait avoir à sa disposition des documents détaillés. Sans avoir aucune certitude quant à son identité, on sait qu'il était proche de l'hôtel du duc Jean de Berry – il le dit lui-même²². Il a pu certainement travailler à partir de documents de gestion, qui comprenaient peut-être des menus. Nous pouvons nous faire une idée de ce qu'étaient ces menus au hasard des fameuses « Paston Letters », qui en conservent un exemple, malheureusement non daté et non localisé mais lié à la maison de John Falstoff²³. Quoi qu'il en soit, à la suite des réécritures, intégrations de gloses, etc., la disposition originale de ces documents n'est plus visible dans aucun des quatre manuscrits subsistants du *Mesnagier de Paris*, où les menus – tout comme les recettes du reste – ont été totalement intégrés au traité d'ensemble.

3. Les menus des repas du séjour parisien de Charles IV (janvier 1378)

²² Laurieux, *Le Règne de Taillevent*, op. cit., p. 141.

²³ Ms. London, British Library, Add. 39 848, fol. 60.

Ayant récemment abordé cette question dans plusieurs rencontres scientifiques et publications²⁴, je me contenterai ici de rappeler les points essentiels, en insistant sur les acquis les plus récents de la recherche, qui a été menée notamment par Florence Plez dans le cadre d'un mémoire de master 2²⁵.

Le séjour qu'effectua l'empereur Charles IV à Paris durant le mois de janvier 1378²⁶ a fait l'objet d'un récit extrêmement détaillé dans le supplément aux *Grandes Chroniques de France* consacré aux règnes de Jean le Bon et de Charles V²⁷. On attribue généralement ce supplément au chancelier Pierre d'Orgemont²⁸ et, de fait, le manuscrit français 2813 de la Bibliothèque nationale de France, que l'édition de Delachenal a pris pour base, apparaît comme une production

²⁴ La première orientation de recherche proposée en 2011 au colloque de Palerme (Bruno Lauriou, « Distinction et alimentation à la fin du Moyen Âge », dans *Marquer la prééminence sociale*, éd. Jean-Philippe Genet et E. Igor Mineo, Paris-Rome, Publications de la Sorbonne-École Française de Rome, 2014 [Le pouvoir symbolique en Occident, 1300-1640], p. 323-345 [en ligne : <http://books.openedition.org/psorbonne/3356>]) a été suivie de nouvelles mises au point lors du colloque de Lausanne en novembre 2015 (« Écrire ce que manger veut dire : la production documentaire des banquets politiques à la fin du Moyen Âge », dans *Le Banquet : Manger, boire et parler ensemble (XII^e-XVII^e siècle)*, sous presse dans *Micrologus' Library*) puis du séminaire « Administrer par l'écrit : classer, contrôler, négocier » de janvier 2016 (« Entre cour et jardin : les comptes alimentaires des maisons royales, princières et seigneuriales entre XII^e et XV^e siècle »).

²⁵ Florence Plez, *La visite de l'empereur Charles IV au roi Charles V en France au début de l'année 1378 : Banquets et présents, récits et archives*, mémoire de master 2 sous la direction de Bruno Lauriou, université de Versailles Saint-Quentin-en-Yvelines, 2016, 2 vol.

²⁶ Décrit en détail par František Šmahel, *The Parisian Summit, 1377-78. Emperor Charles IV and King Charles V of France*, Prague, 2014. Cf. aussi Jana Fantysová-Matějková, « The Holy Roman Emperor in the Toils of the French Protocol : The Visit of Charles IV to France », *Imago Temporis. Medium Ævum*, VI, 2012, p. 223-248.

²⁷ Éd. Roland Delachenal, *Les Grandes Chroniques de France : Chronique des règnes de Jean II et de Charles V*, t. II, 1364-1380, Paris, 1916, p. 193-276.

²⁸ Léon Lacabane, « Recherches sur les auteurs des *Grandes Chroniques de France*, dites de Saint-Denis », *Bibliothèque de l'École des Chartes*, 2, 1841, p. 68-69. *Contra* : Delachenal, *Chronique des règnes de Jean II et de Charles V*, *op. cit.*, t. III, p. xvi-xx. Cf. Bernard Guénéé, « *Les Grandes Chroniques de France*. Le Roman aux roys (1274-1518) », dans Pierre Nora (dir.), *Les Lieux de mémoire*, t. II, *La Nation*, Paris, 1986, p. 201-211.

quasiment officielle et contemporaine des événements auxquels elle accorde une grande importance – si l'on se fonde sur le nombre de feuillets et la qualité de l'ornementation²⁹. L'analyse codicologique fait toutefois apparaître que le récit du séjour de l'empereur est le résultat d'un second ajout, sous forme de 14 feuillets insérés dans le manuscrit en 1379³⁰.

Or, parmi les temps forts du séjour parisien de Charles IV, les *Grandes Chroniques de France* – et donc le pouvoir royal – retiennent les repas somptueux offerts par le roi de France à son impérial oncle, les lundi 4, mardi 5 et surtout mercredi 6³¹. Ce dernier jour, en effet, Charles IV, que des accès répétés de goutte avaient empêché d'assister aux dîners et soupers des jours précédents, put participer au grand dîner (équivalant à notre déjeuner) de l'Épiphanie donné en son honneur dans la grande salle du palais de la Cité³².

De ce dîner d'apparat – on dirait aujourd'hui « officiel » – l'auteur du second supplément aux *Grandes Chroniques de France* ambitionne de décrire « l'ordenance », terme que nous avons déjà rencontré. Il précise d'abord le placement aux différentes tables signalées par des dais et identifie les buffets (ou dressoirs) où est entreposée la précieuse vaisselle vinaire. La fin du chapitre est consacrée à la description de l'entremets spectaculaire de la conquête de Jérusalem qui combinait deux constructions animées et à grandeur quasi réelle, une barque acheminant les croisés en Terre Sainte et la prise de la tour symbolisant la ville. Cet épisode haut en couleurs, qui fut l'un des sommets du banquet à entremets, est le seul, dans l'ensemble des repas, qui ait retenu l'attention de l'illustrateur des *Grandes Chroniques* pour une enluminure pleine page du manuscrit³³. Entre la description de la salle et celle de l'entremets, l'auteur de la

²⁹ Cf. la numérisation en couleur du manuscrit sur le site *Gallica* (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b84472995>; consulté le 04/10/2017).

³⁰ Cf. la description détaillée du manuscrit sur le site *Archives et manuscrits* de la BnF (<http://archivesetmanuscrits.bnf.fr/ark:/12148/cc780378>; consulté le 04/10/2017).

³¹ Laurieux, « Distinction et alimentation », art. cité.

³² Françoise Autrand, *Charles V le Sage*, Paris, Fayard, p. 796-799 ; Roland Delachenal, *Histoire de Charles V*, t. V, Paris, Picard, 1931, p. 92-99.

³³ BnF, ms. fr. 2813, fol. 473v°, œuvre d'un proche collaborateur du Maître du couronnement de Charles VI (François Avril dans *La Librairie de Charles V*, Paris, 1968, p. 112, n° 195).

Chronique se contente de noter que, prévu pour quatre *assietes* (services) de 40 paires de *mets* (plats), le dîner dut être finalement réduit à trois services de 30 paires de mets, afin d'épargner l'empereur qui risquait de souffrir d'un repas trop long.

Doit-on se résigner à ne jamais connaître le détail des plats qui furent servis à ce somptueux dîner – comme c'est le cas pour beaucoup de banquets mentionnés par les chroniqueurs ? Non, car – ainsi que l'avait déjà remarqué Delachenal au début du siècle dernier³⁴ – les Archives départementales du Nord conservent, en deux exemplaires légèrement différents, la liste des plats qui furent servis lors de ce dîner du 6 janvier 1378 et lors des repas d'apparat qui le précédèrent le 4 et le 5, autrement dit son menu³⁵.

Avant de l'examiner dans le détail, je voudrais signaler combien il serait dangereux de se contenter de la version officielle des *Grandes Chroniques de France* (celle du manuscrit fr. 2813 publié par Delachenal) pour décrire le dîner du 6 janvier. La British Library de Londres conserve en effet un ensemble de membranes de parchemin (qui formaient peut-être à l'origine un seul et même rouleau écrit d'un seul côté) donnant un récit uniquement consacré à la visite de l'empereur. Il y a tout lieu de penser que ce récit autonome a servi de base à l'auteur des *Grandes Chroniques de France*³⁶.

³⁴ Delachenal, *Histoire de Charles V*, *op. cit.*, p. 96, n. 3.

³⁵ AD Nord, B 654, n° 10688 (éd. M. Lechova, « Zpráva o návštěvě Paříže Karlem IV. roku 1378 », *Sborník prací Filozofické fakulty brněnské univerzity*, C 43, 1996, p. 49-59 ; Julien Josse, *Le Banquet princier : Recherche sur la cuisine comme instrument de pouvoir et signe de la richesse du prince dans la France médiévale des XIV^e et XV^e siècles*, mémoire de master 2, université de Reims, 2007-2008, p. 191-194 ; Plez, *La Visite de l'empereur Charles IV*, *op. cit.*, t. II, p. 9-14) et 10689 (Heinz Thomas, « Ein zeitgenössisches Memorandum zum Staatsbesuch Kaiser Karls IV. in Paris », dans Wolfgang Haubrichs, Wolfgang Laufer, Reinhard Schneider (éd.), *Zwischen Saar und Mosel. Festschrift für Hans-Walter Herrmann zum 65. Geburtstag*, Saarbrücken 1995, p. 99-119 ; Josse, *Le Banquet princier*, *op. cit.*, p. 191-194 (variantes) ; Plez, *La Visite de l'empereur Charles IV*, *op. cit.*, t. II, p. 15-19).

³⁶ London, British Library, ms. Additional 45029. Bien qu'il ait été identifié par le catalogue (désormais en ligne) du fonds Additional de la British Library comme un fragment des *Grandes Chroniques de France*, ce manuscrit a échappé aux spécialistes d'historiographie médiévale comme à ceux qui se sont intéressés au séjour de Charles IV à Paris.

Or, comme l'ont confirmé les recherches de Florence Plez, la version de Londres comporte plusieurs références à des rôles de mets et d'entremets qui ont incontestablement quelque chose à voir avec ceux de Lille. Après avoir décrit les seigneurs présents lors du premier repas, l'auteur de cette version écrit en effet : « Des més de viandes qui y furent sera [veu] plus aplain par le role qui parle des més et entremés des diners et souppers qui solennelment ont esté faiz » et de même plus loin, à propos d'un souper il écrit : « et fu le souper lonc et servi de grant foison de més comme plus aplain se verra par le Rolle de més et entremés a chascune journee »³⁷. Significativement, à ce dernier endroit, la version officielle des *Grandes Chroniques de France* a remplacé le renvoi aux rôles par « qui trop longue chose seroit a recorder »³⁸.

Autrement dit, il y eut bien un compte rendu séparé de la visite de Charles IV, largement repris dans les *Grandes Chroniques de France* et qui s'appuyait sur des rôles encore plus spécialisés : à côté de celui des mets et entremets, le compte rendu de Londres renvoie aussi, par deux fois, à un « rolle qui particulièrement parle de laournement et parement des maisons et chapelles du palaiz »³⁹. Il n'est pas exclu que la liste d'objets précieux donnés à l'empereur, son fils et son entourage qui clôt le manuscrit de Londres ait été également copiée à partir d'un autre rôle établi tout exprès pour les cadeaux⁴⁰.

³⁷ *Ibid.*, fol. 3, l. 29-31 et 76-78.

³⁸ Éd Delachenal, *Chronique des règnes de Jean II et de Charles V*, *op. cit.*, p. 231. Les autres allusions à des rôles de mets et entremets ou d'autres rôles spécialisés (décoration des salles, cadeaux) ont totalement disparu (cf. le relevé effectué par Plez, *La Visite de l'empereur Charles IV*, *op. cit.*, t. II, p. 40-43) à l'exception d'une seule, celle de la liste des cadeaux (cf. n. suivante).

³⁹ London, British Library, ms. Additional 45029, fol. 3, l. 32-35 et 63-66.

⁴⁰ *Ibid.*, fol. 9, transcr. Plez, *La Visite de l'empereur Charles IV*, *op. cit.*, t. II, p. 70-71 (cf. aussi t. I, p. 77-80, une intéressante comparaison avec les objets précieux cités dans Léopold Delisle, *Mandements et actes divers de Charles V (1364-1380) recueillis dans les collections de la Bibliothèque Nationale*, Paris 1874). Au folio précédent, l'auteur du compte rendu de Londres écrit : « les dons que on leur faisoit et y estoit present qui furent grans et honorables comme plus aplain puet apparoir ou rolle sur ce fait ou il sont plainement et particulièrement declairiez » (London, British Library, ms. Additional 45029, fol. 8, l. 55-57 ; transcr. Plez, *La Visite de l'empereur Charles IV*, *op. cit.*, t. II, p. 85) ; cette mention des rôles est la seule à être demeurée dans la rédaction définitive des *Grandes Chroniques de France* avec

Il reste à déterminer le niveau de responsabilité (et de connaissances) auquel ce compte rendu fut rédigé : était-ce celui d'un chambellan, d'un maître d'hôtel, du chancelier⁴¹? La confrontation avec les rôles de Lille s'impose ici.

Ceux-ci posent de multiples questions qui peuvent guider leur interprétation : la moindre n'est pas la raison qui les a fait conserver, en deux exemplaires, dans les archives de la chambre des comptes de Flandre⁴². L'un de ces exemplaires, intitulé « Mémoire comment l'empereur entra a Paris » et qui a été publié par Heinz Thomas, porte de minimes corrections reprises par le second : il pourrait donc constituer l'original⁴³. Le second présente pour les menus une intéressante disposition en colonnes, à raison d'une par service. Or, pour le dîner de l'Épiphanie, le nombre de colonnes est de quatre alors qu'il n'y a que trois titres de service⁴⁴. Or, les organisateurs du banquet avaient décidé de réduire le nombre de services de quatre à trois afin de raccourcir un repas trop long pour l'empereur souffrant⁴⁵. Il y a donc toute apparence qu'on ait finalement servi au 3^e service non seulement tous les mets initialement prévus au 3^e mais aussi ceux du 4^e – où, il est vrai, figuraient quelques chefs-d'œuvre de haute

l'ajout significatif « mais l'en s'en passe ci endroit pour cause de briefté » (éd. Delachenal, *Chronique des règnes de Jean II et de Charles V*, op. cit., p. 270).

⁴¹ Laurieux, « Écrire ce que manger veut dire », art. cité.

⁴² Plusieurs hypothèses ont été proposées quant au commanditaire de ces documents : le comte de Flandre Louis de Mâle ou le duc de Bourgogne (et comte de Flandre à partir de 1384) Philippe le Hardi pour Heinz Thomas ; le duc de Brabant Wenceslas de Bohême pour Jana Fantysová-Matějková, *Wenceslas de Bohême. Un prince au carrefour de l'Europe*, Paris 2013, p. 498-502. La difficulté est qu'on ignore leur entrée dans les archives de la Chambre des comptes de Lille, dont les plus anciens inventaires ne les mentionnent pas : Plez, *La Visite de l'empereur Charles IV*, op. cit., t. I, p. 97-99.

⁴³ AD Nord, B 654 n° 10689.

⁴⁴ AD Nord, B 654 n° 10688.

⁴⁵ « Et combien que le Roy eust ordené quatre assietes de XL peres de més, toutesvoies, pour la grevance de l'Empereur, qui trop longuement eust sis à table, en fist le Roy oster une assiete, et n'en servi l'en que de III, qui furent de XXX peres de més. » (éd. Delachenal, *Chronique des règnes de Jean II et de Charles V*, op. cit., p. 238).

cuisine comme les chapons pèlerins, les tourtes parmesanes ou les épaules de mouton farcies⁴⁶.

Pour autant les rôles de Lille correspondent-ils bien au « Rolle de més et entremés » dont parle le compte rendu de Londres ? Quelques éléments incitent à en douter. D'abord leur support, le papier, qui leur interdit d'être enroulés à l'instar d'un rouleau de parchemin (tel que l'était sans doute à l'origine le compte rendu de Londres). Du reste, ils ont été conservés pliés dans les archives de la Chambre des comptes de Lille, ainsi que le montrent les pliures que l'on y observe encore. Surtout, leur contenu est loin de se limiter aux menus des repas servis du 4 au 6 janvier 1378. Il s'agit en fait d'un compte rendu abrégé de la visite de l'empereur qui s'arrête brusquement après la description de l'entremets de la conquête de Jérusalem. Par rapport au compte rendu de Londres repris dans les *Grandes Chroniques de France*, on observe nombre de variantes significatives⁴⁷ : les intérêts sont différents, plus pratiques et moins protocolaires, émanant peut-être de services de l'administration royale plus opérationnels et moins politiques. Pour l'heure, j'aurais donc tendance à penser que, en amont des rôles de Lille, existaient à l'origine des rôles limités à la liste des plats, autrement dit de purs et simples menus.

⁴⁶ On trouvera quelques détails sur la cuisine des banquets de janvier 1378 – qui fut réalisée sous la direction de Taillevent – dans Laurieux, « Distinction et alimentation à la fin du Moyen Age », art. cité.

⁴⁷ Par exemple sur l'opération de police que constituait la sécurisation du cortège impérial et de son itinéraire. Voici le texte des *Grandes Chroniques de France* : « Et pour la garde du corps de l'Empereur ordena le Roy six de ses chambellans et quatre de ses huissiers d'armes, c'est assavoir le seigneur de la Riviere, messire Charles de Poitiers, messire Guillaume des Bordes, messire Hutin de Vermelles, messire Jehan de Barguetes et le Barroiz, et autant en ordena le Roy pour son corps, et au roy des Romains, quatre et deux huissiers d'armes, les quelz tous chambellans, chevaliers et huissiers d'armes descendirent aussi à pié » (éd. Delachenal, *Chronique des règnes de Jean II et de Charles V*, op. cit., p. 218-219). Et voici la version d'un des rôles de Lille : « et quant ils vinrent a la porte monseigneur Charles de Poitiers et messire Buriau de la Riviere se mirent tout a pié et menerent l'empereur par le frain jusques au palais ; messire Adam de Galonguet et messire Guillaume des Bourdes amenerent le roi en ce parti et par deuant estoit monseigneur de Coucy et pluseurs autres cheualiers qui faisoient vuidier les gens hors de la voie. » (éd. Thomas, « Ein zeitgenössisches Memorandum », art. cité, p. 116-117).

4. Le dossier des banquets de couronnement des rois d'Angleterre au XV^e siècle

Si les *Grandes Chroniques de France* accordent une place très importante au dîner offert par Charles V le 6 janvier 1378, les chroniqueurs anglais de la même époque le mentionnent à peine ou pas du tout, préférant concentrer leur attention sur le banquet du couronnement de Richard II, tenu quelques mois plus tôt⁴⁸.

Nous n'en avons pas, à ma connaissance, conservé le menu, contrairement à ceux des couronnements d'autres rois d'Angleterre, qui sont ainsi susceptibles de faire série⁴⁹. À condition, toutefois, de tenir compte de la diversité matérielle avec laquelle ces menus se manifestent. La première mention – très sommaire – d'un repas accompagnant le couronnement d'un roi d'Angleterre remonte à Richard I^{er} (1189)⁵⁰ mais c'est seulement à partir de la fin du XIV^e siècle et surtout durant le XV^e siècle que sont produits des menus qui en donnent le détail.

Le premier exemple que je retiendrai est celui du couronnement, en 1399, d'Henri IV, le successeur de Richard II, à la suite d'une de ces transitions violentes dont le Moyen Âge anglais a été coutumier⁵¹. Le menu en figure dans un manuscrit qu'on date habituellement des années 1430-1440 et il y ouvre une série de menus qui s'étagent jusqu'en 1425. Cette série est elle-même précédée d'un réceptaire de cuisine, qui constitue l'essentiel du volume et avec lequel la continuité de mise en page (vaguelettes en bout de ligne, entre autres) est parfaite⁵². On observe la même configuration dans un manuscrit toujours conservé à Holkham Hall où le livre de cuisine qui

⁴⁸ Laurieux, « Distinction et alimentation », art. cité.

⁴⁹ Quelques exemples dans Janet Clarkson, *Menus from History. Historic Meals and Recipes from Every Day of the Year*, 2 vol., Santa Barbara, Greenwood, 2009, p. 431-433, 639-641, 690-691.

⁵⁰ Leopold G. Wickham Legge, *English Coronation Records*, Westminster, 1901, p. lxiii.

⁵¹ Jean-Philippe Genet, *Les Îles Britanniques au Moyen Âge*, Paris, Hachette Supérieur (Carré Histoire), 2005, p. 231-233.

⁵² *Convivium domini Henrici Regis quarti in coronacione sua*, ms. London, British Library, Harley 279, fol. 45, éd. Thomas Austin, *Two fifteenth-century cookery-books*, London (Early English Text Society 91), 1888, p. 57-58.

sera publié vers 1500 par Richard Pynson est précédé par le menu de la fête du couronnement d'Henri V⁵³.

Le contexte documentaire de la troisième pièce, qui concerne le banquet de couronnement d'Henri VI (1429)⁵⁴, est très différent. Le menu y est enchâssé dans la chronique de William Gregory, maire de Londres, qui le combine avec le poème de John Lydgate justifiant le sujet des *sotelties* (entremets) présentées à l'occasion dudit banquet⁵⁵. L'enjeu est de taille : il s'agit d'affirmer la légitimité d'un roi de moins de 8 ans à diriger à la fois l'Angleterre et la France.

Autre transition douloureuse : celle qui entoura l'accession au trône de Richard III après la mort de son frère Édouard IV, avec au passage l'assassinat de ses jeunes neveux et de leurs protecteurs⁵⁶. C'est donc avec un soin tout particulier que l'entourage du nouveau souverain prépara l'événement qu'allait être son couronnement (avec pas moins de 3000 participants) – ce dont témoignent les documents administratifs multiples rassemblés après-coup dans un volume répondant aux besoins de la cour d'Henri VII, en matière d'organisation matérielle et de protocole⁵⁷. Cet aspect éminemment administratif ressort du fait que le menu du couronnement n'énumère pas seulement les mets servis à la table royale mais aussi ceux destinés aux lords et ladies présents dans le grand hall de Westminster et même aux « commons » qui durent se contenter de trois plats en un service unique (contre près de 50 en 3 services pour le roi et ses proches). Ce

⁵³ *The crownaon off kyng Henri the ffyfte*, éd. A. R. Napier, *A noble boke off cookry*, London, 1882, p. 4-6.

⁵⁴ Utilisé dès 1831 par AJK, « The coronation of the kings of England », *The Gentleman's Magazine and Historical Chronicle*, CI, nouv. sér. 24-2, August 1831, p. 119 n. +, mais pour parler du couronnement de Richard II !

⁵⁵ Éd. James Gairdner, *The historical collection of a citizen of London in the fifteenth century*, London, Camden Society, 1876, p. 169-170. Voir aussi l'édition en ligne de Claire Sponsler : <http://d.lib.rochester.edu/teams/text/sponsler-lydgate-mummings-and-entertainments-soteltes-at-the-coronation-banquet-of-Henry-vi>. Cf. l'article de Robert Epstein, « Eating their Words : Food and Text in the Coronation Banquet of Henry VI », *Journal of Medieval and Early Modern Studies*, 36-2, printemps 2006.

⁵⁶ Aude Mairey, *Richard III*, Paris, Ellipses (Biographies et Mythes historiques), 2011, p. 92-113.

⁵⁷ Manuscrit London, British Library, Add. 45716 A, éd. Anne F. Sutton, P. W. Hammond, *The Coronation of Richard III. The Extant Documents*, Gloucester-New York, Alan Sutton-Saint Martin's Press, 1983, p. 294-296.

menu mémorable s'insérait dans un dossier qui comprenait également les menus pour des repas à tenir dans les deux jours précédant le sacre ainsi qu'une estimation des coûts à attendre de l'ensemble du processus et la répartition des tâches entre différents services domestiques⁵⁸.

Si les menus de couronnement des rois d'Angleterre s'insèrent dans des contextes politique et documentaire très différents, ils partagent beaucoup de points communs : ils se divisent en 3 services, qui comportent eux-mêmes un nombre similaire de mets (entre une dizaine et une quinzaine), et s'achèvent par des *sotelties* clairement politiques, à l'instar de l'entremets de 1378 sur la conquête de Jérusalem. Autre point commun remarquable : le retour de plats identiques placés au même endroit. Ainsi le premier service comprend-il systématiquement une « Viande royale » et un plat de cygnes rôtis⁵⁹ ; le second service, une gelée ; quant au troisième service, il s'ouvre toujours par un grand classique de la cuisine d'Outre-Manche, le « blandesore » (appelé « Blanc de Syrie » dans l'un des réceptaires les plus anciens produits en Angleterre)⁶⁰. Peut-être – cette fois contrairement au festin de 1378 qui recherchait le tape-à-l'œil et la surprise – les repas entourant le couronnement devaient-ils présenter l'aspect rassurant de la continuité, celle de l'État comme de la cuisine⁶¹.

⁵⁸ Éd. Sutton, Hammond, *The Coronation of Richard III*, *op. cit.*, p. 283-302.

⁵⁹ Le couronnement d'Henri V fait exception en reportant la « Vyand Ryalle » au second service (Napier, p. 5).

⁶⁰ Là encore le couronnement d'Henri V se distingue, en servant le « Blank se serre » dès le premier « course ».

⁶¹ Ce point pourrait être vérifié par une étude comparative menée avec le banquet du sacre des rois de France, pour lequel on dispose non pas de menu mais de comptes remontant au début du XIV^e siècle.

5. Menus et listes de vins dans l'Italie de la fin du XV^e siècle

Pour terminer, passons dans l'Italie du XV^e siècle, à Rome où, entre janvier et juillet 1473, le cardinal Pietro Riario, neveu du pape Sixte IV, donna successivement quatre banquets fastueux, qui furent amplement décrits et répercutés par les contemporains (on possède ainsi pas moins d'une douzaine de récits du festin offert en l'honneur d'Éléonore d'Aragon). Les faits sont connus, les textes (presque tous) édités et largement analysés⁶².

Si je crois utile de revenir à l'un de ces récits, c'est dans le cadre d'une réflexion plus générale sur le service du vin et son articulation avec le service des mets⁶³. Il se trouve en effet que ce récit mentionne le vin qui devait être servi à chaque service⁶⁴. Or, le repas en question, dont on ignore les circonstances (il aurait été organisé, aux dires de Claudio Benporat, pour le retour à Rome du cardinal Oliviero Carafa après son expédition contre les Turcs⁶⁵), ne comportait pas moins de 16 services, à la manière italienne du temps.

Chacune de ses scansions comprend deux rubriques – dont il conviendrait de vérifier l'inscription matérielle dans le texte original de l'Archivio di Stato de Milan⁶⁶. *Cibi* est une liste de mets, *Representazione* une description des entremets. Mais la rubrique *Cibi* s'achève presque toujours par l'indication d'un vin, « calabrese », « de Marcha », « San Severino Rosso » – sans qu'on puisse deviner, pour

⁶² J'y ai moi-même consacré plusieurs pages dans Bruno Laurioux, *Gastronomie, Humanisme et Société à Rome au milieu du XV^e siècle. Autour du De honesta voluptate de Platina*, Florence, Galluzzo-SISMEL (Micrologus' Library, 14), 2006, p. 380-382.

⁶³ Les documents sont décrits et analysés plus complètement dans Bruno Laurioux, « L'ordre ou la liste : la complexe articulation des vins et des mets dans les menus italiens du XV^e siècle », dans Jean-Robert Pitte (éd.), *Les accords mets-vins. Un art français*, 2^e éd., Paris, CNRS Éditions, 2017, p. 49-63.

⁶⁴ Éditions successives : Archivio di Stato di Milano, *Ludovico il Moro, la sua città e la sua corte (1480-1499)*, [s.l.s.d.s.e. : impr. Como, 1983], p. 171b-173b ; Claudio Benporat, *Feste e banchetti. Convivialità italiana fra Tre e Quattrocento*, Florence (Biblioteca dell'Archivium Romanicum, Ser. I, 302), 2001, p. 157-160, édition reprise ici ; Antonella Campanini, *Dalla tavola alla cucina. Scrittori e cibo nel Medioevo italiano*, Rome: Carocci, 2012, p. 18-20.

⁶⁵ Benporat, *Feste e banchetti*, op. cit., p. 156-157.

⁶⁶ Archivio di Stato di Milano, Frammenti di Registri ducali, di registri delle missive e di registri diversi, busta 11, fasc. 156, pezz. 1.

l'instant, la logique (provenance, couleur, force) qui présidait à leur succession. Les vins, à l'instar des plats, ont leur menu. Mais, contrairement à eux, ils sont imposés.

Ce n'est pas toujours le cas en cette fin du XV^e siècle. En témoigne un autre récit, qui a été fait du somptueux repas offert par la grande maison marchande florentine des Salutati à un certain nombre de dignitaires napolitains, en 1476⁶⁷. Après avoir, selon les principes de la meilleure rhétorique, décrit les lieux et leurs aménagements puis énuméré les participants, l'auteur donne un *Ordine delle vivande* extrêmement visuel puisqu'il part des récipients de service, *piattelletti, scodellette, piatti, coppi*, etc., en donnant leur nombre, leur contenu et leur distribution (*a ciascuno la sua* pour certains, les autres devant être partagés). Si l'on suit bien le texte, on aurait eu ainsi successivement 24 *vivande* amenées *in tavola con buono ordine et a suono di trombe*. On aurait pu imaginer qu'un vin différent ait été conçu pour chacun de ces plats, comme pour Pietrio Riario en 1473. Mais l'auteur explique que « sur la table il y avait entre deux convives une liste de papier sur laquelle étaient notés tous les vins, et chacun demandait à boire de celui qui lui plaisait le plus »⁶⁸. Suit alors une liste de 13 appellations, le Fassignano et le Mazacane étant « les plus demandés, bien que ce soient des vins légers »⁶⁹. L'historien aimerait bien savoir comment se présentaient concrètement ces listes de papier et si l'on usait déjà du même objet pour les mets.

Des menus, au sens de listes de mets (ou de vins) à servir ont donc effectivement existé dès la fin du Moyen Âge. Mais on ne les a conservés jusqu'à aujourd'hui que sous une forme dérivée, intégrés à des narrations ou à des documents de gestion prévisionnelle où ils ont été en quelque sorte enchâssés après coup.

Ce qui pose la question des auteurs de ces menus. J'ai longtemps cru que ce pouvaient être les hérauts d'armes, mentionnés

⁶⁷ Consigné dans un manuscrit de Florence et successivement publié par Massimo Montanari, *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Rome-Bari, Laterza, 1989, p. 488-491 et par Benporat, *Feste e banchetti*, *op. cit.*, p. 237-240.

⁶⁸ *E su per la tavola erano fra e due una lista di carta notatovi su tutti i detti vini, et ciascuno domandava da bere di quello che più gli agradava.*

⁶⁹ *Il Fassignano e Mazacane furono i più adomandati, per essere vini legeri.*

comme acteurs tant dans le banquet offert par Charles V à Charles IV⁷⁰ que dans le banquet de couronnement de Richard III. Habiles à reconnaître et à nommer les convives, n'étaient-ils pas habilités aussi à le faire pour les mets ? Leurs fonctions habituelles semblent parfaitement compatibles avec l'orientation politique des banquets qui ont laissé des menus⁷¹. Cette hypothèse serait démontrée si l'on pouvait établir, par exemple, que les rôles de Lille avaient pour origine, en ce qui concerne les seuls menus, des listes de plats laissées aux convives. Certains d'entre eux, comme le duc de Bourgogne ou Wenceslas de Luxembourg, auraient pu, revenus chez eux, faire recopier ces listes par leurs services, aux fins d'organiser par la suite des événements comparables.

Ne peut-on imaginer une solution encore plus simple ? Dans les grandes cours, le maître d'hôtel décidait, après discussion avec le médecin du prince et en accord avec ce dernier, du menu quotidien. À cette occasion, une liste des mets devait être établie, charge aux différents services de bouche de la traduire en actes culinaires et en plats concrets. Cette précaution s'imposait encore davantage dans le cas d'un grand festin où ce n'était pas seulement la santé du souverain qui était en jeu mais aussi son prestige et son honneur. L'historien-ne ne doit donc pas renoncer à retrouver des menus anciens, forme à part entière d'écriture de la liste.

⁷⁰ Delachenal, *Chronique des règnes de Jean II et de Charles V*, op. cit., p. 231 ; London, British Library, ms. Additional 45029, fol. 2, l. 78.

⁷¹ Sur le rôle des hérauts d'armes dans les rituels de cour – y compris dans la mise par écrit de leur déroulement réel – cf. Thalia Brero, « Concepteur, auteur, narrateur : le héraut, protagoniste central des rituels de cour à la fin du Moyen Âge », dans Delphine Carrangeot, Vincent Puech, Bruno Laurieux (dir.), *Rituels et cérémonies de cour, de l'Empire romain à l'âge baroque*, à paraître aux Presses du Septentrion.